

BERGERAC ROUGE
CHATEAU LES MIAUDOUX

Elevé en fût de chêne
« sans sulfite ajouté »

Production : 8000 Bouteilles
Rendement : 40 Hl/ha
Cépages : 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon
Densité de plantation : 5000 pieds/Ha

Terrain : Le Merlot, de 20 ans d'âge moyen, est planté sur des terrains pauvres de type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne, et donnent du corps aux vins.

Culture le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert
Vinification :
- Récolte mécanique et nettoyage de la vendange
- Mise en cuve et remontage 2 fois par jour
- Pigeage manuel
- Macération 2 à 3 semaines en cuve

Analyse fût 2018:
CO2 : 10 mg/l
alcool : 14,70% vol
glucose/fructose : 0,40 g/l
acidité totale : 0,10 g/l

Elevage : Ce cépage Merlot, sélectionné pour sa structure et son aptitude au vieillissement, est mis en fût de chêne pour une durée de 16 mois (les barriques sont renouvelées par tiers)

Dégustation :
Aspect Vin brillant, de couleur grenat dense
Nez Nez fin, d'une complexité rare, où s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs (cassis, pruneaux) et des nuances d'épices et de vanille
Bouche Gras, des tanins serrés, bien présents et fondus, fruits rouges, mûre, finale épicée et longue.
Appréciation Bonne concentration, et mélange harmonieux des fruits et du boisé.

Harmonie Mets/Vin : Servir chambré, sur viandes rouges, gibiers, magrets, ou fromages

Garde : *Il supportera très facilement 8 à 10 ans de vieillissement.*

Palmarès :

Médaille de bronze à Paris	Berg Rouge 1988
Médaille d'Or à Paris	Berg Rouge 1990
♥** Hachette 1994	Berg Rouge 1991
3 ^e Olympiades Merlot <i>Gault et Millau</i>	Berg Rouge 1995
15,1/20 <i>IN VINO VERITAS</i> 1997	Berg Rouge 1995
** <i>guide Hachette</i> 1998	Berg Rouge 1995
Médaille d'Or à Paris	Berg Rouge 1997
Médaille de bronze à Paris	Berg Rouge 1998
Médaille de bronze à Paris	Berg Rouge 2001